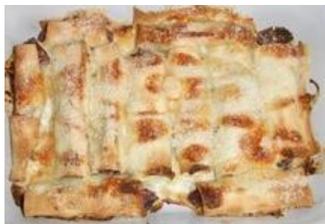


## Cannelonis gésiers de canard et champignons



Plat **Facile**

**Pour :** 4 personnes

**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 30 mn

*Une petite recette rapide et toute simple. Avec une laitue iceberg assaisonnée au vinaigre balsamique, c'est un délice.*

### Ingrédients

- 100 g de pâte à pasta
- 1 paquet de gésiers de canard
- 5 gros champignons
- 1 oignon
- ail
- 2 cs de crème fraîche épaisse
- crème liquide
- parmesan râpé

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 210°C (th.7).
- 2 Emincer les champignons et l'oignon. Couper les gésiers en petits morceaux et faire revenir l'ensemble dans une poêle huilée. Quand le mélange est doré, ajouter la crème fraîche et laisser réduire.
- 3 Découper la pâte en rectangles. Déposer un peu de farce dessus et rouler.
- 4 Etaler dans un plat puis ajouter 10cl de crème liquide et parsemer de parmesan râpé. Mettre au four 25-30 minutes à 180°C (th.6).

Proposé par



#### Cafougniette

Cuisine et partage sont deux mots qui s'associent à merveille à mon idée.

Je vous propose donc, à côté de ma passion pour la rénovation que vous pourrez découvrir sur mon blog, de découvrir quelques recettes simples, rapides et parfois originales mais toujours savoureuses à partager.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

